

1 Menù degustazione ...

Il Mare da Amare

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con fragola Daiquiri kombucha e shiso cocktail

Il nostro servizio sul crudo di mare
pesci, molluschi e crostacei

Scampo crispy
budino di baccalà, asparagi e limone

Fagottini di pasta patate di cicale e bietole
riduzione di polpo al vino rosso

Trancio di pescato della nostra costa "Bruciato"
lattuga glassata, scalogno, avocado in salsa di riso

PizzaGelato al riccio di mare
lardo, caglio e rucola

Gelato di spiaggia
gelato d'Elicrisio, lattuga di mare e cioccolato bianco

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*

Pensando vegetale dal Parco ... dal Mare

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con fragola Daiquiri kombucha e shiso cocktail

Insalatina di granseola
gelato di latte di farro e caprino, zucchine ed arachidi

Trancetto di palamita in carpione
intingolo di primizie, limone acerbo, erbe e fiori

Ravioli "Explosion" alla marinara
frutti di mare e pomodoro

Linguine di semola mantecate alle uova di pesce
bottarga e pesto di pepe e pinoli

Bianco di rombo farcito alla maggiorana
mais, rabarbaro e tè matcha

Meringato alle fragole
cioccolato bianco, fragole e yogurt

*bevande escluse, centosessanta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*



Le Apuane e la Bonifica

Il benvenuto: Hit parade dei nostri gelati salati
con fragola Daiquiri kombucha e shiso cocktail

Quaglia con polenta d'albicocche e grano arso
erbi di campi, fegato grasso e aceto d'aglio orsino

Gnocchi di costine di maiale
ketchup fumé, broccoli, aria di prosciutto

Sobatelle di farina di legumi
cibreato di gallina, parmigiano e funghi

Guancia di manzo brasata
sedano rapa, prugne e tarassaco

Midollo, nocciole e scampi

Omaggio ad Alfonso Cuarón
dulche de leche, tequila, sfoglie di cacao in salsa aloe e mango

*bevande escluse, centoquaranta Euro a persona,
il menù è per l'insieme dei commensali*

Liberamente a mano libera...gli Chef scelgono per Voi

Il nostro benvenuto e ...

Cinque corse, bevande escluse, centoventi Euro a persona,

Quattro corse, bevande escluse, cento Euro a persona,

il menù è per l'insieme dei commensali

Gli ingredienti à la carta...

Due piatti scelti da Voi, ottanta Euro a persona

“La cucina è storia e cultura antropologica olistica”

L.L #cucinantropologica

Ringraziando i Coltivatori custodi, Le aziende agricole della Tenuta del Parco di San Rossore, Coldiretti e Cooperativa dei pescatori, gli amici contadini e cacciatori ai quali diamo voce

Per l'elaborazione di alcune ricette taluni ingredienti possono essere soggetti ad abbattimento di temperatura Come previsto del regolamento UE nr 1169/2011 siamo a disposizione per individuare tutti gli allergeni presenti nelle nostre ricette

